

(12)特許協力条約に基づいて公開された国際出願

11 JAN 2005

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局



(43) 国際公開日
2004 年 1 月 22 日 (22.01.2004)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2004/007558 A1

- (51) 国際特許分類: C08B 3/00, [JP/JP]; 〒882-0872 宮崎県 延岡市 愛宕町3-157メガブラザ901 Miyazaki (JP). 坂元 昭宏 (SAKAMOTO, Akihiro) [JP/JP]; 〒882-0003 宮崎県 延岡市 稲葉崎町2丁目2183番1 Miyazaki (JP).
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2003/008793
- (22) 国際出願日: 2003 年 7 月 10 日 (10.07.2003)
- (25) 国際出願の言語: 日本語
- (26) 国際公開の言語: 日本語
- (30) 優先権データ: 2002 年 7 月 12 日 (12.07.2002) JP 特願2002-204740
- (71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 旭化成株式会社 (ASAHI KASEI KABUSHIKI KAISHA) [JP/JP]; 〒530-8205 大阪府 大阪市 北区堂島浜一丁目2番6号 Osaka (JP).
- (72) 発明者; および
- (75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 柳沼 義仁 (YAGINUMA, Yoshihito) [JP/JP]; 〒882-0847 宮崎県 延岡市 緑ヶ丘4丁目2-18 Miyazaki (JP). 持原 延吉 (MOCHIHARA, Nobuyoshi) [JP/JP]; 〒889-0501 宮崎県 延岡市 石田町3627番地 Miyazaki (JP). 田中 百合香 (TANAKA, Yurika) [JP/JP]; 〒882-0872 宮崎県 延岡市 愛宕町3-157メガブラザ1008 Miyazaki (JP). 大谷 哲也 (OOTANI, Tetsuya) [JP/JP]; 〒882-0863 宮崎県 延岡市 緑ヶ丘2丁目4番地浜山アパート11-405 Miyazaki (JP). 江夏 浩一郎 (ENATSU, Kouichirou) [JP/JP]; 〒882-0036 宮崎県 延岡市 桜園町53番地東旭アパート914 Miyazaki (JP). 秋元 光代 (AKIMOTO, Mitsuyo)
- (81) 指定国 (国内): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, KE, KG, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.
- (84) 指定国 (広域): ARIPO 特許 (GH, GM, KE, LS, MW, MZ, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア特許 (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ特許 (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MC, NL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI 特許 (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).
- 添付公開書類:
— 国際調査報告書
- 2 文字コード及び他の略語については、定期発行される各 PCT ガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。

(54) Title: WATER-DISPERSIBLE CELLULOSE AND PROCESS FOR PRODUCING THE SAME

(54) 発明の名称: 水分散性セルロース及びその製造方法

(57) Abstract: It is intended to provide a food material by which a sufficient thickening effect and stability (heat tolerance, suspending properties, etc.) can be imparted to a food, and an economical process for producing the food material by using a less expensive starting material. It is also intended to provide a novel gel mainly comprising cellulose. A water-dispersible cellulose in the form of ultrafine fibers obtained from vegetable cell wall is provided. To produce this cellulose, a starting material having specific properties is employed and size-reduced stepwise. It is also possible to prepare a dry composition by blending a water-soluble polymer etc. This dry composition forms a gel together with a polysaccharide such as glucomannan. This gel is excellent in heat tolerance and shape retention and applicable to novel foods.

(57) 要約: 本発明は食品に充分な増粘性及び安定性 (耐熱性、懸濁性、等) を付与することのできる食品用の素材を提供すること及びその食品用素材を、安価な原料を用い、経済的なプロセスで製造することを目的とする。さらに、セルロースを主体とした新規なゲルを提供することを目的とする。植物細胞壁を原料としたきわめて微細な繊維状の水分散性セルロースを提供する。これを製造するためには特定の物性を有する原料を使用し、かつ、段階的にサイズリダクションする。水溶性高分子等の配合により乾燥組成物にすることもできる。また、この乾燥組成物とグルコマンナン等の多糖類はゲルを形成する。このゲルは耐熱保形性に優れ、新規な食品への応用が可能となる。

WO 2004/007558 A1